



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

RIBOLLA GIALLA 2014 DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno: Ribolla Gialla in purezza

Anno d'impianto: 1990 - 1962

Ettari Vitati: 0 61 00

Terreno: Collinare costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

Resa per ettaro: 60 HL / ha

Viti / ettaro: 4.100

Sistema di allevamento: Cappuccina

Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene verso la seconda decade di settembre.

Vinificazione

Dopo la diraspa pigiatura il pigiato viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 12°C e lasciato a contatto con le bucce per 12 - 16 ore. In questo lasso di tempo gli enzimi naturali del mosto permettono una liberazione delle componenti aromatiche, legate alla buccia, accentuando la struttura e le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. Trascorso tale periodo il mosto viene delicatamente separato dalle bucce, e fatto fermentare integro, senza chiarifici, a temperatura controllata per circa 20 giorni.

Affinamento: 6 mesi in botti d'acciaio e 2 - 4 mesi in bottiglia

Numero bottiglie prodotte annue: 4.500

Caratteristiche del vino

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, asciutto, vinoso e fresco, armonioso nella struttura e dal profumo secco, caratteristico e marcato. Accompagna antipasti freddi, perfetto sui tartufi di mare, "molluschi". Grande vino da pesce.

Note storiche

Di questo vitigno (chiamato un tempo "Rabiola") si hanno sicure notizie storiche già dal XII secolo. Viene quindi coltivato in Friuli da tempo immemorabile.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale:	g/l 5,00
Zuccheri riduttori:	g/l 0,30
Alcool totale:	% Vol. 12,61
Estratto secco netto:	g/l 16,00
* Solfiti:	mg/l 72,00

* **Disciplinare Demeter:** 70 mg/l per vini rossi, 90 mg/l per vini bianchi.

* **Disciplinare Biologico Europeo:** 100 mg/l per vini rossi, 150 mg/l per vini bianchi.